LE ECONOMIE VERE EO UTILI

UN NUOVO METODO PER RISPARMIARE IL SOLFATO DI RAME

Da noi, rame ce n'è davvero ben poco. Lo troveremo, probabilmente, in Etiopia; ma ci vorrà del tempo. Per ora bisogna comperarlo all'estero e sono almeno 120 milioni di lire all'anno, solo per la viticoltura, che prendono il volo oltre i confini. Ridurre tale importazione è un dovere, ed è anche interesse diretto dell'agricoltore, che sostiene, per il solfato di rame, una spesa superiore ad un trentesimo del sudato valore della vendemmia.

D'altronde, nella lotta contro la peronospora il rame non si può sostituire; dunque non resta che economizzarlo. E' possibile senza danneggiare il raccolto? Vecchia questione, che si dibatte con poco risultato da cinquant'anni, ma su cui ci è dato di ascoltare ora una parola nuova.

Essa ci viene dalla R. Stazione enologica di Asti che — per opera del suo Direttore, Prof. Luigi Casale — ha studiato e collaudato un trattamento che ha dato questi risultati: protezione perfetta dalla malattia, economia di nove decimi della quantità usualmente adoperata di solfato di rame, risparmio di due terzi circa della spesa.

Guardiamo ragionatamente come a ciò si possa arrivare.

I germi della peronospora hanno nel rame un nemico potente, che li uccide, anche con dosi minime. Diffusi in quantità sterminata da quel leggero feltro bianco che compare sotto le foglie di vite, al primo inizio di una invasione, essi tuttavia non germinano se non nell'acqua. L'umidità — cioè l'acqua allo stato di vapore — non basta; ma una rugiada, una nebbia, una pioggerella, insieme con un certo grado di calore, creano facilmente l'ambiente, dove i minuscoli germi svilupperanno ben presto e con estrema rapidità il fungo maligno.

Le poltiglie bordolesi agiscono, prima per il rame che contengono già sciolto, poi per quel poco di rame, lasciato sulle foglie nell'asciugarsi, che si potrà sciogliere in seguito, nelle goccioline di pioggia, di nebbia o di rugiada. Rame allo stato

liquido, dunque: le particelle solide del deposito lasciato sulle foglie, sono troppo grossolane per esercitare una efficace azione di contatto diretto. Senonchè, la tecnica ha modo di disfare queste particelle in altre pur solide, ma tanto piccole da poter penetrare come fossero liquide (si chiama rame allo stato colloidale) perfino dentro i germi della peronospora, che non misurano se non pochi millesimi di millimetro. E allora la poltiglia sarà attiva doppiamente, per due distinte sue porzioni: l'una liquida; solida, ma non meno penetrante, l'altra.

Una di queste poltiglie è stata messa l'anno scorso, dal Prof. Casale, allo sbaraglio di una vasta e difficile prova. La si ottiene sciogliendo in un ettolitro di acqua 200 grammi di solfato di rame con 50 grammi di acido citrico che si trova nelle drogherie, a circa lire 10 il chilogrammo. Quindi si aggiungono cinque centimetri cubici di soluzione concentrata di percloruro di ferro. Il percloruro è il notissimo farmaco che si usa per fermare le emorragie e costa pochissimo: nulla è dunque fin qui difficile.

Dopo ciò, bisogna neutralizzare l'acidità del liquido ottenuto. Nelle poltiglie bordolesi questo si ottiene col latte di calce, che ha proprietà antiacide: un bravo agricoltore si vale di certe cartine, dette alla fenolftaleina, (anche qui aiuterà, se occorre, l'amico farmacista) che, col variare di colore, marcano quando l'acidità è stata eliminata quasi del tutto, oppure del tutto. Invece della calce, si aggiunge al liquido ottenuto l'idrato di sodio o soda caustica, che si trova nelle drogherie; costa più della soda comune (soda carbonata), ma è molto più energico e se ne consuma di meno. Qui bisogna versare adagio, maneggiando le cartine per fermarsi ad uno stato di leggera acidità o allo stato neutro. Conviene fare una prova in piccolo.

L'aggiunta dell'idrato di sodio deve essere fatta con cautela, perchè un piccolo eccesso di esso produrrebbe la formazione di un precipitato che è bene venga evitato, essendo preferibile avere una soluzione a reazione appena acida piuttosto che leggermente alcalina.

La soluzione così preparata viene impiegata come la comune poltiglia bordolese.

La ricchezza in rame attivo della poltiglia Casale è stata accuratamente controllata. Non daremo cifre: basterà dire che — a pari grado di leggera acidità — essa contiene almeno 14

volte più rame attivo di una poltiglia bordolese al 3 per cento, dove è sciolta una dose di solfato di rame 15 volte più grande.

Anche l'aderenza alle foglie è stata controllata (in novembre, dopo tre mesi dall'ultimo trattamento), e si è visto che anche da questo lato la poltiglia Casale al 0.2 per cento non sta al disotto della bordolese al 2 per cento. Caratteristico è l'aspetto del fogliame trattato con la nuova poltiglia. Esso appare rivestito da una uniforme lucente patina di un verde cipresso-oscuro; alla fine di settembre era ancora vivace il contrasto tra il cupo lussureggiare di un filare così protetto e il più chiaro verde-azzurro di un filare parallelo difeso con poltiglia bordolese al 2 per cento. Protezione perfetta; all'assaggio l'uva era più dolce; forse per la minore acidità.

Sappiamo che si preparano per quest'anno nuove e più vaste prove. Ma quello di Asti dell'anno scorso non fu un semplice saggio: fu un duro collaudo in campo aperto, su centinaia di viti, per la maggior parte di Barbera (vitigno sensibilissimo alla peronospora), in annata di invasione grave, e il confronto fu fatto su altrettante viti trattate con poltiglia bordolese non già all'uno per cento — come al solito — ma al 2 per cento. Provare qualche ettolitro della nuova poltiglia è cosa alla portata di ogni agricoltore intelligente; e varrà a metterlo al più presto in possesso di una preziosa esperienza.

L'olio commestibile con riferimento all'olio del commercio istriano

E' noto come gli olî si estraggono dai vegetali o dal corpo degli animali; questi ultimi olî nel consumo hanno poca importanza essendo il loro uso limitato ad alcune popolazioni nordiche. Ben altro valore hanno gli olî vegetali del bacino del Mediterraneo in quanto sono largamente impiegati nell'alimentazione dei popoli di molte Nazioni, fra le quali in primissimo ordine trovasi l'Italia.

In genere gli olî vegetali commestibili siano essi di oliva o di semi (arachide, sesamo, colza, ecc.) costituiscono due gruppi di alimenti aventi un alto valore energetico: i primi, ottenuti dalla spremitura meccanica delle olive, ancor più dei secondi per il loro gusto, contenuto in aroma, vitamine e per altre caratteristiche inerenti alla loro natura.

Pertanto lo Stato e gli organi da esso dipendenti, al fine di promuovere lo sviluppo della olivicoltura, disciplinare il commercio e frenare le frodi, hanno più volte emanato dei provvedimenti che oggi, in vista dell' orientamento rialzistico dei prezzi dell' olio, mirano inoltre ad assicurare il normale fabbisogno di questo alimento di popolare consumo.

Gli olî di semi per uso alimentare sono andati mano a mano affermandosi tantochè oggi esistono grandi e moderni stabilimenti di lavorazione. L' aumentato consumo e la concorrenza che essi fanno all' olio d' oliva, vanno ricercati non solo nel loro più basso prezzo, ma anche nella presenza nel commercio di olî di oliva di infima qualità ottenuti da olive guaste, mal conservate e irrazionalmente lavorate. Sino al 1930, poi, essendo stata autorizzata la vendita di olio miscelato, in questo si nascondeva di frequente la frode della mescolanza di olio d' oliva con olio di semi in proporzione per quest' ultimo molto superiore al 50 %.

In tale epoca si ritenne necessaria l' emanazione di una legge restrittiva che regolasse il commercio dell' olio di semi, per cui oggi la mescolanza è proibita e facimente rivelabile.

Nuove norme emanate successivamente hanno avuto lo scopo di rendere più disciplinato e di valorizzare il commercio dell' olio ottenuto per pressione. Ad ostacolare l' onesto commercio sono però rimaste le ambigue denominazioni per certi olî... di nostra conoscenza, come quelle di olio finissimo, extra fine, sopraffino, puro d' oliva e l' abuso delle denominazioni di olio di Lucca, Bari, Oneglia, ecc.

Oggi però la difesa di questi olî eletti è compito affidato ai consorzi degli olivicoltori, alcuni dei quali sono già al lavoro sotto la guida delle rispettive federazioni e con l' appoggio del Ministero dell' agricoltura. L' applicazione poi dei provvedimenti del settembre dello scorso anno, che per ragioni superiori hanno dovuto subire un arresto, valorizza equamente le diverse qualità degli olî, ridotti a sole cinque denominazioni, per cui riesce facile il controllo del tipo e conseguentemente del prezzo.

La questione degli olî commestibili riveste un particolare interesse anche per l' Istria, giacchè la preziosa pianta di Minerva trova in essa ottime condizioni di sviluppo. Per questo mi sono proposto di esporre qualche considerazione in merito ai caratteri organolettici e saggi chimici, alterazioni, difetti e sofisticazioni, servizio di vigilanza e legislazione, sperando che

ciò riesca di qualche utilità per gli agricoltori, industriali, commercianti e consumatori.

*
* *

I caratteri organolettici degli olî interessano la vista per ciò che riguarda la limpidezza e il colore, e l' odorato e il gusto per pronunciarsi in merito all' odore e al sapore. I sensi debbono essere educati e il più possibile perfetti perchè un giudizio possa essere sicuro.

Il colore dell' olio nel passato ha avuto notevole importanza; non così oggi, causa l' applicazione dei processi di raffinazione per cui esso può essere più o meno decolorato o ad arte e con frode colorato. Comunque, negli olî di qualità fine predomina il giallo paglierino.

Gli olî del commercio istriano presentano variazioni di colore che vanno dal giallo al verde carichi.

L' odore normale degli olî è quello delle olive fresche, più o meno pronunciato a seconda dell' origine, qualità, tempo di conservazione e modo di estrazione da esse. Nelle qualità pregiate il profumo è delicato, nelle altre più o meno marcato. Una prova utile è quella che viene fatta sfregando fortemente una piccola quantità di olio nelle palme delle mani e fiutando immediatamente.

Il sapore, che si deve percepire senza il sussidio di pane, insalata, ecc., deve dare, quando si tratta di olî fini, una sensazione gradevole, poco sensibile, senza alcun retrogusto di acre, pungente, perchè in tal caso si è in presenza di un olio scadente.

L' olio d' oliva istriano se proviene da olive ben conservate e lavorate ha un buonissimo odore e sapore di frutto; non pecchiamo di esagerazione se diciamo che potrebbe sostenere il confronto con gli olî di Lucca e della Riviera.

La razionale degustazione degli olî è di grande interesse perchè pone in grado di pronunciarsi con l' aiuto di alcuni dati chimici sulle loro qualità e valore commerciale.

Il peso specifico (densità) degli olî a 15° C è compreso fra 0.913 e 0.919, ma ordinariamente si mantiene fra 0.916 - 0.918 per cui si ritiene che *in media un litro d' olio pesa 917 grammi.* Questo dato vale anche per l' olio posto in commercio nella provincia e ciò lo scrivente ha potuto constatare dall' analisi di 79 campioni prelevati nei centri maggiori e in cui le densità

oscillavano da un minimo di 0.9160 a un massimo di 0.9204 (media esatta 0.9176).

Il valore della densità è utile nella pratica tutte le volte che occorre fare la riduzione dal volume al peso e viceversa; possiamo ritenere ad es. che

litri 130 × 0.917 = chg. 119.21
chg. 119.21 : 0.917 = litri 130

Esistono appositi areometri (provini) che servono per la determinazione del peso specifico e che vengono venduti da varie case costruttrici di materiale scientifico.

Volendo un dato di una certa approssimazione, come si comprende dall' esempio sopra citato, si può dividere il peso di una partita di olio per il suo volume misurato il più esattamente possibile.

Il valore della densità degli olî, per quanto si conosce, non serve come criterio di apprezzamento della loro qualità.

Due saggi chimici semplici di certa efficacia, che quando fossero di generale conoscenza renderebbero le frodi meno frequenti, sono quelli del riconoscimento degli olî di semi e la determinazione dell' acidità.

Per la prima ricerca (reazione di Villavecchia e Fabris) occorre:

1° - una soluzione di furfurolo all' 1 % in alcool;
2° - acido cloridrico concentrato e puro.

Tutti e due i liquidi si possono richiedere presso una farmacia o direttamente alla Società Carlo Erba di Milano che fornisce le due soluzioni in boccette smerigliate.

Ecco come si procede:

A pochi centimetri cubici di olio (circa dieci) versati in un tubetto o in una bottiglietta non colorata, si aggiungono due o tre gocce di furfurolo e quindi acido cloridrico in quantità circa uguale all' olio; si agita vivamente per alcuni istanti e se appare una bella colorazione rosso cremisi, vuol dire che si tratta di olio di semi oppure di una sua mescolanza con quello di oliva.

L' acidità degli olî viene espressa come acido oleico per cento in peso.

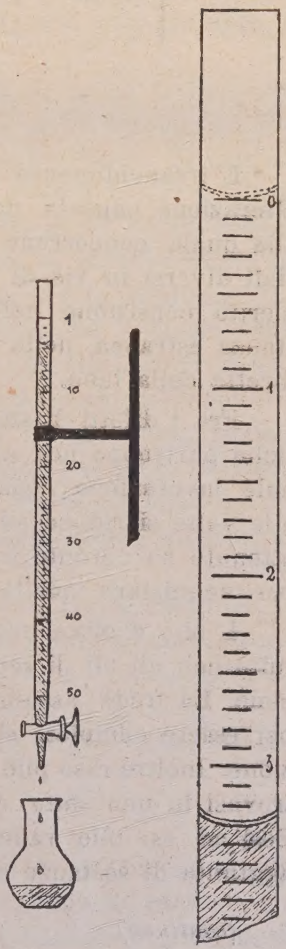
Per la determinazione occorre:

1° - una buretta graduata, un matraccio a fondo piano con collo corto e largo e un cilindretto da 20 centimetri cubici;
2° - una soluzione titolata di soda e un' altra di fenolftaleina (indicatore);
3° - alcool ed etere neutri.

Il costo totale della buretta (può bastare una da 25 c. c.) con il relativo sostegno, matraccio, cilindretto si aggira sulle quaranta lire; per ogni determinazione il costo delle soluzioni occorrenti si calcola in una lira e venticinque centesimi.

Ecco come si procede:

Si pesano il più esattamente possibile nel matraccio 5 grammi dell' olio in esame e vi si versano 20 c. c. di etere, 20 c. c. di alcool e alcune gocce di fenolftaleina. Quando nella buretta riempita di soluzione di soda decinormale si è stabilita la continuità del liquido, si porta questo al segno O in modo che vi corrisponda con il menisco inferiore (vedi figura). A questo punto si inizia la titolazione facendo cadere poco per volta nel matraccino la soluzione: quando la colorazione rosa più o meno intensa che appare aggiungendo la soda, stenta a scomparire, l' aggiunta si fa goccia a goccia fino a persistenza: a questo punto l' acidità dell' olio e neutralizzata.



Se ad es. sono occorsi per la saturazione dell' acidità 3.3 c. c. di soluzione di soda decinormale, si avrà:

Acidità oleica $^0/_0$ in gr. $= 3.3 \times 0.56 = 1.86$

In mancanza di una bilancia il saggio si può fare prelevando invece di 5 grammi, 5 c. c. a mezzo di una pipetta e facendo cadere l' olio nel matraccino goccia a goccia; il dato che si ottiene nel modo sopra descritto si dovrà però dividere per 0.917 onde avere il riferimento al peso come convenuto.

Su 122 campioni di olio del commercio istriano, all' analisi si è avuta una *acidità media di 3.3* con valori compresi fra un minimo di 0.9 e un massimo di 8.2 come risulta dal seguente specchietto :

Percentuale dei campioni con acidità			
fino a 1.20	da 1.21 a 2.50	da 2.51 a 4.00	superiori a 4
2.5	13.1	66.4	18.0

*
* *

L' irrancidimento degli olî rappresenta l' unica ma grave alterazione causata dalla scomposizione della sostanza grassa alla quale concorrono l' aria, l' acqua, la temperatura e materiali diversi in via di decomposizione. Le avvertenze utili in merito consistono nella eliminazione completa di qualsiasi sostanza estranea, nella difesa dal contatto dell' aria e dall' azione diretta della luce.

Fra i difetti basterà ricordare quelli che derivano da pratiche purtroppo non ancora abbandonate e contrarie alla razionale lavorazione ; così la cattiva conservazione delle olive che alle volte si riduce ad una vera macerazione. L' olio da esse ottenuto ha perduto in gran parte il profumo proprio del frutto per acquistare quello di muffa e un sapore forte, sgradevole.

L' olio d' oliva può essere sofisticato, cioè parzialmente sostituito con gli olî di seme di minor valore alimentare e commerciale. La frode assume maggior gravità quando la sostituzione per essere completa si riduce ad una vera e propria falsificazione. Inoltre esso può essere non adatto all' alimentazione quando trovasi in uno stato di cattiva conservazione o preparazione. Così ad es. olio rancido, con muffa, con acidità elevata, con aggiunta di sostanze estranee, ecc.

(continua)

DOTT. U. MALVESTITI

LA BONIFICA DEI TERRENI SALSI

(cont. e fine — vedi n. 19, 20, 21, 22, 23, 24 - 1936 e n. 1, 2, 3 e 4 - 1937)

Risanamento

La bonifica dei terreni alti e medi non era di difficile attuazione: bastava regolare con arginature il corso del Risano e impedire le sue periodiche inondazioni su terreni che in parte erano già posti in coltura.

Molto più difficile si presentava l'opera di bonifica nei terreni bassi, i quali venivano regolarmente sommersi durante la alta marea.

Sarebbe stato forse possibile ricorrere in questi terreni alla bonifica per colmata naturale approfittando delle torbide del Risano, ma tale sistema avrebbe richiesto troppo tempo. Si calcola infatti che sarebbero occorsi ben 150 anni; oltre a ciò la bonifica per colmata naturale avrebbe presentato dei gravi inconvenienti dal punto di vista igienico perchè facilmente si sarebbe avuta la formazione di acquitrini e di zone paludose, per la peculiare posizione di questi terreni nei quali il problema del deflusso delle acque si presenta di difficile soluzione. Si dovette quindi necessariamente ricorrere al sistema del prosciugamento meccanico.

I lavori per la bonifica idraulica del II° lotto vennero iniziati nel 1931 con la sistemazione del fiume Risano dal mare al limite del comprensorio. Si costruirono poi gli argini circondariali di val Campi e Boccafiume e si fece l'escavo del canale di gronda, cioè del collettore delle acque alte.

Nel 1932 si costruirono gli argini verso la val Stagnon, il sifone sotto il Risano per poter prosciugare coll'impianto idrovoro i terreni posti a sinistra di questo fiume e l'impianto idrovoro nei pressi dello sbocco a mare del canale di gronda.

Nel 1935 furono scavati i collettori delle acque basse e tracciata la strada della bonifica.

*
* *

Ora riferiremo in merito alle operazioni di risanamento e di sistemazione, nonchè alla concimazione, che abbiamo effettuate in un campo dell'Azienda agraria annessa al Sanatorio „Generale Petitti di Roreto" in Ancarano di Capodistria, prima di iniziare le esperienze colturali di cui parliamo nel capitolo seguente.

Compiuta verso la fine dell' anno 1933 la bonifica idraulica e prosciugati i terreni, abbiamo proceduto alla sistemazione del campo che è stato suddiviso in 19 appezzamenti. Detto campo, della superficie di 4 ha, è costituito da ha 1.5 di terreno argilloso già facente parte delle ex saline e di ha 2.5 di terreno sabbioso, ex fondo mare appartenente alla val Campi.

Innanzitutto abbiamo eseguito l'escavo delle scoline che sono state tracciate perpendicolarmente al canale collettore secondario e poste a distanza di 14, 20, 30 m. a seconda della natura del terreno. Per la speciale situazione topografica del campo sperimentale situato tra il canale di gronda ed un collettore secondario, la lunghezza delle scoline sarebbe risultata superiore ai 350 m.

Sembrandoci questa distanza eccessiva, per il fatto che per ottenere una buona pendenza in scoline così lunghe si sarebbe dovuto approfondirle troppo in testa, ciò che oltre a costituire una notevole spesa avrebbe potuto presentare il pericolo di infiltrazioni marine, abbiamo ritenuto utile interporre un capo-fosso.

Abbiamo quindi proceduto alla sistemazione del terreno racchiuso fra le scoline. Negli appezzamenti di terreno argilloso si è asportato il pietrame residuo degli argini delle ex saline. In qualche appezzamento si sono dovute colmare le cosidette „are", cioè i canali di servizio delle saline.

Il terreno compreso tra le saline è stato baulato e sistemato a rivale.

Per quanto riguarda la concimazione, abbiamo impiegato stallatico in ragione di 50 m. c. per ha negli appezzamenti di terreno argilloso e di 35 m. c. in quelli sabbiosi. Questa concimazione è stata integrata con una miscela composta di q.li 6 di perfosfato e 2 di solfato ammonico per ha negli appezzamenti argillosi, e dallo stesso quantitativo di detti concimi, più q.li 1.5 di solfato potassico, in quelli sabbiosi.

Quale correttivo dell' alcalinità abbiamo adoperato gesso in ragione di 10 q.li per ha.

Indi siamo passati alla semina dei terreni.

Esperienze colturali

Gli appezzamenti sono stati messi in coltura per la prima volta nel 1934.

Appezzamento n. 1) — Terreno sabbioso — lunghezza m. 220.75, larghezza m. 21,4. Questo appezzamento, per il fatto che vi

Bonifica delle ex saline di Capodistria. Veduta generale.

Crepe caratteristiche dei terreni argillosi.

è stata depositata parte del materiale d'escavo del collettore principale, si trova circa 50 cm. sopra il livello del terreno e perciò in condizioni più vantaggiose.

Una metà di esso, e precisamente la parte rivolta al collettore, della superficie di mq. 2362, è stata seminata il 13 ottobre con 30 chg. di semente di frumento Mentana. Il raccolto è stato di q.li 4.49, pari a q.li 19 per ha.

Nella seconda metà si sono seminati:
piselli — mq. 323 — prodotto q.li 0.97, pari a q.li 30 per ha
patate — „ 343 — „ „ 4.60, „ „ „ 134 „ „
fagiuoli — prodotto scarso causa la siccità
barbabietole, mais, melanzane, pomodoro, cardi, cocomeri e cavoli cappucci.

Appezzamento n. 2) — Terreno sabbioso — mq. 4312 — seminato il 14 ottobre con chg. 95 di frumento Mentana; prodotto q.li 7.66, pari a q.li 17.76 per ha.

Appezzamento n. 3) — Terreno sabbioso — mq. 3950 — seminato il 14 ottobre con chg. 68 di frumento Mentana; prodotto q.li 7.19, pari a q.li 18.17 per ha.

Appezzamento n. 4) — Terreno sabbioso — mq. 5000 — seminato il 3 ottobre con chg. 120 di frumento Mentana; causa la presenza di solfuro di ferro il seminato è riuscito discretamente solo nella parte alta; prodotto q.li 2.09, pari a q.li 4.18 per ha.

Appezzamento n. 5) — Terreno sabbioso — seminato il 23 marzo con trifoglio pratense e ginestrino; risultato nullo causa la presenza di solfuro di ferro.

Appezzamento n. 6) — Terreno sabbioso — seminato il 27 aprile con miglio, festuca, poa (erba maggenga o fienarola), trifoglio violetto; risultato nullo causa la presenza di solfuro di ferro.

Appezzamento n. 7) — Terreno argilloso — lunghezza m. 46.8, larghezza m. 21.4 — seminato il 20 marzo con ginestrino; nascita molto rada; in seguito alla siccità il prodotto è andato completamente perduto.

Appezzamento n. 8) — Terreno argilloso — lunghezza m. 71.55, larghezza m. 22 — come nel precedente.

Appezzamento n. 9) — Terreno argilloso — lunghezza m. 92.80, larghezza m. 20.60 — seminato il 20 marzo con avena sativa

ed avena elatior; prodotto 1 q.le di foraggio secco con il primo taglio; poi, in seguito alla siccità, l'avena elatior è andata completamente perduta.

Appezzamento n. 10) — Terreno argilloso — lunghezza m. 95.50, larghezza m. 29.75 — seminato il 20 marzo con avena elatior e orzo; prodotto q.li 4 di foraggio secco con il primo taglio; poi, in seguito alla siccità, l'avena elatior è andata completamente perduta.

Appezzamento n. 11) — Terreno argilloso — seminate in aprile varie piante da orto; risultato nullo causa la scarsità delle precipitazioni.

Appezzamento n. 12) — Terreno argilloso — mq. 1157 — seminato il 15 marzo con ginestrino e orzo; prodotto q.li 3 di foraggio secco con il primo taglio.

Appezzamento n. 13) — Terreno argilloso — mq. 1023 — seminato il 15 marzo con ginestrino ed avena; prodotto q.li 1 di foraggio secco con il primo taglio.

Appezzamenti n. 14 e 15) — Terreno argilloso — mq. 1848 — seminati il 15 ottobre con frumento Mentana; durante l'inverno la vegetazione è in gran parte scomparsa; prodotto q.li 0.62 pari a q.li 3.35 per ha; il 1° marzo venne seminato del ginestrino.

Appezzamenti n. 16 e 17) — Terreno in parte argilloso e in parte sabbioso — seminati il 15 marzo con ginestrino e avena elatior; germinazione abbastanza regolare,

Negli appezzamenti n. 12, 13, 14 e 15, il ginestrino in seguito alla siccità estiva è poi andato quasi completamente perduto.

Appezzamento n. 18) — Terreno sabbioso abbastanza elevato (1. m.) rispetto al mare — superficie mq. 3000. Venne seminato nella primavera del 1934 il trifoglio pratense e nell'annata si fecero tre tagli con un prodotto totale di 12 q.li di fieno, pari a q.li 40 per ettaro; nel 1935 si fecero a tutto giugno due tagli con un prodotto di 14 q.li di fieno.

Appezzamento n. 19) — Marcita — terreno argilloso — mq. 2800. Questo terreno da anni non dava che un magrissimo pascolo la cui vegetazione era costituita in parte da alofite e in parte da erbe grossolane e rade. Inoltre andava soggetto a fre-

Terreno sabbioso — 1° anno di coltura : frumento Mentana.

Terreno sabbioso — 2° anno di coltura : trifoglio violetto.

Ex fondo mare — Terreno sabbioso — 1° anno di coltura: mais da foraggio (particolare).

Terreno argilloso — 2° anno di coltura: erbaio di orzo e ginestrino.

quenti inondazioni marine, e le acque, per la natura fisica del terreno e per la sua configurazione, ristagnavano a lungo.

Data l'esistenza nell'immediata vicinanza di un torrentello, abbiamo applicato in questo appezzamento il sistema dell'irrigazione sul tipo della marcita lombarda per favorire e accelerare con ciò il dessalamento del terreno.

Nel primo anno, 1934, si fecero 4 tagli con un prodotto complessivo di 14 q.li di fieno, pari a 50 q.li per ha; nel 1935 vennero fatti a tutto giugno 4 tagli e si può calcolare in 20-25 q.li di fieno il prodotto totale dell'annata.

Naturalmente, sia il numero dei tagli che il prodotto ottenuto sono ben lontani da quelli che si ottengono nelle marcite milanesi; dobbiamo considerare però che la quantità d'acqua fornita da quel torrente è insufficiente e sottoposta a forti oscillazioni stagionali. Inoltre essa ha una temperatura inferiore a quella dell'acqua dei fontanili, temperatura che spesso subisce una ulteriore diminuzione per l'imperversare della bora che talvolta fa gelare il velo d'acqua che scorre alla superficie.

Da queste prime esperienze colturali non è possibile trarre delle deduzioni precise; però si può affermare con certezza che l'opera di valorizzazione agraria dei terreni salsi del Capodistriano, già in atto, non tarderà a conseguire quegli ottimi risultati che renderanno provvidenziale, anche dal lato economico, la bonifica delle ex saline attuata sotto i fausti segni del Littorio.

Dott. C. Bradamante

Consigli pratici

Cancro del trifoglio. — In alcuni prati di trifoglio abbiamo riscontrato con una certa frequenza delle piantine molto deperite; le foglie e gli steli presentano delle chiazze brune e questi ultimi sono ricoperti, a tratti, da una muffa bianco-grigia. Svellendo le piantine, si nota subito che anche la radice è malata: i tessuti sono di color bruno, flosci ed in via di decomposizione.

Si tratta del cancro, malattia causata da un fungo, che di solito non produce gravi danni, perchè non si propaga molto rapidamente. Il suo sviluppo è favorito dalla umidità del suolo,

e quindi gli attacchi rilevati sono quasi certamente in relazione con le frequenti precipitazioni di queste ultime settimane.

Non siamo in grado di suggerire dei rimedi contro questo malanno; trattandosi di pochi e ben delimitati focolai di infezione si potrebbe tentare di allontanare e distruggere le piante infette, ma tenuto presente che con la buona stagione alle porte, diminuirà sensibilmente il tenore di umidità delle terre, vi è da ritenere che i danni non assumeranno proporzioni rilevanti.

Piuttosto vale per questa, come per altre malattie il cui sviluppo è agevolato da eccessiva umidità, una buona sistemazione del terreno che assicuri al massimo lo smaltimento delle acque superflue, evitando i dannosissimi ristagni, assai frequenti specie nei terreni argillosi poco accuratamente lavorati.

Infine, dato che questo fungo si conserva mediante speciali corpicciuoli che possono mantenersi in vita nel terreno anche per due e più anni, consigliamo di non coltivare per alcuni anni l'erba medica od il trifoglio incarnato negli appezzamenti nei quali si è riscontrata la malattia, perchè anche queste piante potrebbero essere attaccate. (u. s.)

Frumenti ingialliti si riscontrano un po' dappertutto. Quali le cause? Di vario ordine: infatti l'ingiallimento può essere in relazione a condizioni sfavorevoli del terreno, all'andamento climaterico, ai procedimenti colturali oppure può essere determinato da attacchi di parassiti, animali e vegetali.

Quanto alle condizioni del terreno, agiscono sfavorevolmente sulla vegetazione sopratutto la eccessiva compattezza nonchè la soverchia abbondanza di materia organica non bene decomposta e che lascia quindi troppi vuoti nel terreno.

Circa l'andamento stagionale, la elevata e persistente umidità e quindi la ridotta aereazione del terreno, provocano assai di frequente, come abbiamo detto tante volte, questa manifestazione di disagio che diventa più evidente quando concorrono anche le sfavorevoli condizioni or ora accennate. Anche le gelate tardive possono causare ingiallimenti, e, come suol dirsi, far filare il frumento in erba.

Nei riguardi dei sistemi colturali, le semine a spaglio, quelle fatte troppo presto e su terreni male preparati, oppure troppo fitte od a file troppo vicine, la fame di azoto, una notevole invasione di malerbe, sono tutte cause che facilitano il malanno.

Numerosissimi attacchi di parassiti animali e vegetali si manifestano dapprima con uno scoloramento (clorosi) dei tessuti fogliari e dello stelo; non staremo certo ad enumerarli, ma accenneremo solo a due malattie che abbiamo riscontrato, ed il cui sviluppo è stato certamente favorito dal decorso molto umido di questo ultimo periodo dell' inverno.

Una di esse è la cosidetta *nebbia* o *mal bianco* dovuta ad un fungo, la quale si appalesa con delle macchie sulle foglie, dapprima bianchiccie e che scompaiono facilmente se vengono strofinate, quindi giallicce e poi rossastre; le parti colpite non tardano ad essiccare, e quindi tutta la pianta risente dell' attacco che nel migliore dei casi è causa di uno sviluppo esile, ridotto, della medesima, con conseguente formazione di semi imperfettamente sviluppati, mentre in condizioni opposte la pianta può anche perire.

L' altra malattia, pur essa dovuta a un fungo, e che si presenta con caratteri non molto dissimili da quella precedente, è il *seccume;* sulle foglie si formano delle chiazze lineari, dapprima giallognole, poi rossastre e bianche, in corrispondenza delle quali i tessuti si seccano; il decorso ed il danno causati dal seccume sono uguali a quelli indicati per la nebbia.

Non si conoscono mezzi di lotta diretta contro i funghi che causano queste malattie; si consiglia, come già visto per il cancro del trifoglio, la razionale sistemazione del terreno, e in genere tutto ciò che serve ad assicurare le migliori condizioni di vegetazione alle piantine.

Diremo infine che tutte le varietà di frumento coltivate nel podere dell' Istituto agrario di Parenzo sono più o meno attaccate da ambedue i malanni, e che quelle seminate tardi si trovano in migliori condizioni rispetto alle altre.

L' unico mezzo per aiutare le piantine intristite è la pronta somministrazione di un po' di nitrato di calcio. (u. s.)

NOTIZIARIO

Concorsi agricoli banditi dall' Istituto federale delle Casse di risparmio delle Venezie. — La Sezione di credito agrario dell' Istituto federale delle Casse di risparmio delle Venezie, allo scopo di agitare e contribuire a risolvere importanti problemi agrari della Regione Triveneta che interessano l' economia agricola nazionale, ha deciso di ripetere nell' annata 1937 il *Concorso per le più elevate produzioni di granoturco,*

che ebbe un successo assai lusinghiero nella campagna agricola decorsa, estendendolo anche alle *più elevate produzioni di patate da semina limitatamente, per queste ultime, alle aziende di montagna e di collina.*

Le iscrizioni al concorso, che è dotato di 44 premi in denaro per complessive L. 67.500, si chiuderanno il 15 giugno 1937-XV.

Inoltre l'Istituto bandisce i seguenti altri concorsi:

Concorso fra le latterie sociali per la buona tenuta degli impianti e per la loro efficienza tecnico-economica, dotato di 26 premi per complessive L. 40.000; data di chiusura delle iscrizioni: 30 giugno 1937-XV (prorogata al 31 ottobre 1937-XVI per le latterie non ancora funzionanti alla data del bando).

Concorso per la costruzione e la buona tenuta di piccoli sili da foraggio in poderi non eccedenti i 15 ettari, dotato di 30 premi in denaro per complessive L. 25.000; data di chiusura delle iscrizioni: 15 agosto 1937-XV.

Limitatamente alla provincia di Zara, l'Istituto federale ha indetto un altro *Concorso per la trasformazione e riduzione a coltura ortalizia di appezzamenti di terreno di almeno mq. 600 di superficie,* dotato di 7 premi in denaro per complessive L. 2.500; le iscrizioni si chiuderanno il 31 dicembre 1937-XVI.

Complessivamente l'ammontare dei premi raggiunge perciò la cifra di L. 135.000.

Quanto prima l'Istituto federale invierà agli Ispettorati provinciali dell'agricoltura delle provincie venete (Cattedre ambulanti di agricoltura) i bandi - regolamento dei concorsi ed i moduli per le domande di iscrizione.

Infortuni agricoli nel mese di dicembre 1936 — Durante il mese di dicembre 1936, vennero denunciati alla Cassa mutua giuliana infortuni agricoli, in Trieste, complessivamente 421 infortuni e precisamente 25 della provincia di Trieste, *130 della provincia di Pola,* 74 del Goriziano, 15 della provincia del Carnaro e 177 dell'Udinese.

Lo stato degli infortuni alla fine del mese di dicembre 1936 era il seguente: infortuni mortali 10; infortuni con prevedibile invalidità permanente 113; infortuni con indennità per inabilità temporanea 24.

Il numero degli infortuni e le indennità pagate durante il mese di dicembre 1936 risultano dal prospetto che segue:

Provincia	Temporanea		Permanente		Morte		Totale	
	N.	Lire	N.	Lire	N.	Lire	N.	Lire
Trieste	1	12.—	10	23.328.—	—	—.—	11	23.340.—
Pola	7	*430.—*	*44*	*99.523.50*	*3*	*7.485.—*	*54*	*107.438.50*
Gorizia	1	240.—	27	70.914.—	1	2.250.—	29	73.404.—
Fiume	—	—.—	6	15.993.—	—	—.—	6	15.993.—
Udine	26	1.912.50	56	162.426.50	13	62.431.—	95	226.770.—
Assieme	35	2.594.50	143	372.185.—	17	72.166.—	195	446.945.50
Pagate fino al 30-11-1936	220	21.409.—	511	1.208.507.75	59	326 162.55	790	1.556.079.30
Complessivamente al 31-12-1936	255	24.003.50	654	1 580.692.75	76	398.328.55	985	2.003.024.80

Notizie sull'esito di alcuni mercati di animali tenuti nelle provincie d'Istria, del Carnaro e di Trieste.

Montona, 15-II. — Animali presentati: Buoi 159, Vacche 141, Vitelli 48, Cavalli 5, Muli 2, Asini 49, Ovini 7, Caprini 3. Prezzi verificatisi: Buoi da allevamento L. 430—450, da macello L. 390—420, Vacche da allevamento L. 340—370, da macello L. 250—300, Vitelli da allevamento L. 450—480, da macello L. 420—460, al q.le peso vivo; Cavalli L. 1400—1700, Muli L. 900—1000, Asini L. 100—500, Suini da allevamento L. 100—150, Ovini L. 70—100, Caprini L. 100—140, per capo.

Andamento del mercato: discreta frequenza di animali e di compratori; tendenza al rialzo dei prezzi e conseguente indecisione nel concludere gli affari; furono eseguite 45 variazioni di proprietà di bovini adulti, 6 delle quali interessanti vacche da macello contrattate a vista, 3 inerenti buoi da lavoro destinati in altra provincia ed il resto consistente nella maggioranza in permute; gli asini furono venduti quasi tutti.

Per la prima volta ha funzionato regolarmente la Commissione incaricata del controllo del mercato del bestiame da macello.

Dal lato zooiatrico, nessun caso accertato o sospetto di malattie infettive o diffusive.

Buie, 23-II. — Animali presentati: Buoi 12, Vacche 33, Manzi 4, Giovenche 6, Vitelloni 7, Asini 15, Suini 135. Prezzi verificatisi: Buoi L. 367, Vacche da macello L. 245—315, Vacche da lavoro L. 310—380, Giovenche L. 340, al q.le peso vivo; Suini L. 140—260 per capo.

Andamento del mercato: vennero venduti un bue, alcune vacche più o meno scadenti, 6 vacche da lavoro ed una giovenca.

Siana (Pola), 27-II. — Animali presentati: Buoi 2, Vacche 4, Asini 1, Suini 26. Prezzi verificatisi: Suini L. 150—250 per capo.

Andamento del mercato: vennero venduti 20 suini.

Gli animali furono visitati e trovati sani.

Visinada, 1-III. — Animali presentati: Buoi 24, Vacche 18, Giovenchi 6, Vitelli 6, Asini 8, Caprini 1. Prezzi verificatisi: Buoi da allevamento L. 400—430, da macello L. 340—370, Vacche da allevamento L. 350—380, da macello L. 250—280, Giovenchi da allevamento L. 380—400, da macello L. 360—380, Vitelli da allevamento L. 500—520, da macello L. 480—500, al q.le peso vivo; Asini L. 150—450, Caprini L. 120, per capo.

Andamento del mercato: scarso concorso di bestiame e di compratori; furono eseguite 3 variazioni di proprietà di bovini adulti.

Dal lato zooiatrico, niente da segnalare.

Dignano, 6-III. — Animali presentati: Buoi 15, Vacche 26, Vitelli 4, Asini 6, Suini 82. Prezzi verificatisi: Buoi da macello L. 320—350, da lavoro L. 350—390, Vacche da macello L. 280—310, da lavoro L. 280—320, Vitelli L. 480—510, al q.le peso vivo; Asini L. 150, Suini L. 150—250, per capo.

Andamento del mercato: furono eseguite 3 variazioni di proprietà; forte vendita di suini.

Commercio dei vini in Istria. — La Unione provinciale agricoltori ci trasmette i seguenti dati riguardanti il mese di gennaio:

Buie — Cons. bianco e rosso hl. 98.58, esport. bianco e rosso 996.48, prezzo L. 85—105 bianco e rosso.

Canfanaro — Cons. bianco hl. 9, rosso 14, prezzo L. 110—120 bianco e rosso.

Capodistria — Cons. bianco e rosso hl. 550.06, esport. bianco e rosso 147.80, prezzo L. 125—140 bianco e rosso.

Cherso — Cons. bianco e rosso hl. 193.75, prezzo L. 90—100 bianco e rosso.

Cittanova — Cons. bianco e rosso hl. 18, esport. bianco e rosso 316, daziato in abbonamento 20, prezzo L. 110—120 bianco e rosso.

Fianona — Cons. bianco hl. 100, rosso 86, prezzo L. 90—100 bianco e rosso.

Grisignana — Cons. bianco e rosso hl. 16.40, esport. bianco e rosso 265.40, prezzo L. 80—100 bianco e rosso.

Isola — Cons. bianco e rosso hl. 152.91, esport. bianco e rosso 667.26, prezzo L. 110—120 bianco e rosso.

Lussinpiccolo — Cons. bianco hl. 86, rosso 182, prezzo L. 90—110 bianco e rosso.

Maresego — Cons. bianco e rosso hl. 38.78, esport. bianco e rosso 48.20, prezzo L. 90—100 bianco e rosso.

Monte di Capodistria — Cons. bianco e rosso hl. 40.40, esport. bianco e rosso 165.50, prezzo L. 95—105 bianco e rosso.

Montona — Cons. bianco e rosso hl. 33.34, esport. bianco e rosso 1497.18, prezzo L. 100—110 bianco e rosso.

Neresine — Cons. bianco hl. 6, rosso 10, prezzo L. 90—100 bianco e rosso.

Orsera — Cons. bianco e rosso hl. 3.53, esport. bianco e rosso 1422.16, prezzo L. 110—120 bianco e rosso.

Ossero — Cons. bianco hl. 4, rosso 7, prezzo L. 90—100 bianco e rosso.

Parenzo — Cons. bianco e rosso hl. 344.07, esport. bianco e rosso 1481.60, daziato in abbonamento 14.60, prezzo L. 120—130 bianco e rosso.

Pirano — Cons. bianco e rosso hl. 427.27, esport. bianco e rosso 547.98, prezzo L. 85—100 bianco e rosso.

Pola — Cons. bianco hl. 79.20, rosso 316 83, in bottiglia 2.11, prezzo L. 110—120 bianco e rosso.

Portole — Cons. bianco e rosso hl. 69.81, esport. bianco e rosso 130.80, daziato in abbonamento 20, prezzo L. 100—110 bianco e rosso.

Rovigno — Cons. bianco hl. 60, rosso 317, esport. bianco 36, rosso 90, prezzo L. 110—120 bianco e rosso.

Umago — Cons. bianco e rosso hl. 120.73, esport. bianco e rosso 1012.90, prezzo L. 80—95 bianco e rosso.

Valle — Cons. bianco hl. 6, rosso 20, esport. bianco 50, rosso 140, prezzo L. 110—120 bianco e rosso.

Verteneglio — Cons. bianco e rosso hl. 34.64, esport. bianco e rosso 358.60, prezzo L. 80—97 bianco e rosso.

Villa Decani — Cons. bianco e rosso hl. 87.99, esport. bianco e rosso 82.14, prezzo L. 95—105 bianco e rosso.

Visignano — Cons. bianco e rosso hl. 51.41, esport. bianco e rosso 1307.91, prezzo L. 110—120 bianco e rosso.

Visinada — Cons. bianco e rosso hl. 21.37, esport. bianco e rosso 987.22, daziato in abbonamento 5.38, prezzo L. 120—130 bianco e rosso.

Riunione del Comitato permanente della lana. — Nella sede dell' Unione provinciale agricoltori, e sotto la presidenza del dott. Colombo, Delegato confederale dell' Unione stessa, si è riunito il Comitato provinciale della lana, per l' esame della situazione di questo prodotto, in vista degli ammassi obbligatori lana 1937.

In attesa delle disposizioni che verranno emanate con il decreto di cui si attende la pubblicazione, è stato deciso dal Comitato di iniziare la propaganda per la completa partecipazione agli ammassi di tutti i produttori. Nel contempo il Consorzio agrario provvederà all' attrezzatura dei magazzini occorrenti e predisporrà l' organizzazione necessaria ad assicurare il perfetto funzionamento degli ammassi per quanto si riferisce al ritiro della lana, alla classificazione del prodotto conferito, alla concessione di anticipi, ecc.

Il Comitato ha anche deciso di interessare l' ente finanziatore perchè conceda il credito occorrente per le operazioni di ammasso alle migliori condizioni.

DOMANDE ED OFFERTE

Presso il signor *Giovanni Ferrena,* a *Visinada,* sono in vendita:
Fieno maggengo, di *erba Spagna,* di *trifoglio.*
Semi di *erba Spagna* e di *trifoglio.*
I fieni sono perfettamente sani, ed i semi decuscutati.
Il tutto di produzione propria; prezzi della giornata.

Stato civile del Comune di Parenzo
mese di Febbraio.

Nati: Maschi 7, Femmine 16. Totale 23
Morti: 11
Aumento popolazione 12
Matrimoni celebrati: 5

Bollettino dello stato sanitario del bestiame.

Data	Malattie	Circondari	Comuni	Specie degli animali *)	Numero delle stalle infette	
					rimaste dalle settimane precedenti	Nuove denunzie
PROVINCIA D'ISTRIA						
Dal 16 al 28-II	Carbonchio ematico	Pola	Valle	B	—	1
	Mal rossino	Capodistria	Erpelle-Cosina	S	—	1
PROVINCIA DI TRIESTE						
Dal 16 al 28-II (nessuna denunzia)						

*) B-bovini, E-equini, O-ovini, Cap.-caprini, S-suini, Can.-canini, P-pollame.

OSSERVAZIONI METEOROLOGICHE

fatte all'Istituto agrario provinciale di Parenzo nel mese di Febbraio

Giorno	Pressione barometrica ridotta a 0° ed al mare mm. 700 +	Temperatura gradi centigradi: Massima nelle 24 ore	Temperatura gradi centigradi: Minima nelle 24 ore	Temperatura gradi centigradi: Media giornaliera	Vento [1]: Direzione (N = Nord S = Sud E = Est W = Ovest)	Vento [1]: Forza (0 = calma 6 = uragano)	Nebulosità [1] (0 = sereno 10 = completamente coperto)	media umidità relativa dell'aria (0 = secca 100 = satura)	Precipitazione dalle ore 8 del giorno precedente alle ore 8 del giorno indicato mm.	Osservazioni
1	57.8	13.0	7.3	11.0	S	2	10	86	—	
2	58.1	12.9	11.5	12.0	E	0	10	91	—	
3	64.3	13.2	6.3	9.4	SE	1	1	84	0.8	
4	64.7	11.8	2.3	7.1	SE	1	2	89	—	nebbia
5	61.3	13.5	2.5	9.9	S	1	10	90	—	nebbia
6	53.6	12.2	10.4	10.8	SE	1	10	97	0.8	
7	61.8	10.5	3.8	7.1	E	1	2	87	10.0	
8	51.8	9.0	3.5	7.4	S	1	10	94	—	
9	52.8	11.2	6.2	8.6	SE	1	4	92	14.4	
10	57.6	10.9	5.8	7.8	NE	0	8	79	—	
11	54.2	11.0	2.5	8.3	S	1	10	85	—	acqua caduta nel mese precedente mm. 85.8
12	53.4	11.2	3.5	7.5	E	2	7	51	—	in febbr. » 42.8
13	58.0	9.8	-0.8	5.0	E	1	3	71	—	totale mm. 128.6
14	64.2	10.5	2.5	5.6	NE	1	1	72	—	
15	71.0	9.8	-2.5	4.9	NE	1	1	60	—	
16	68.3	10.0	-0.5	2.9	NE	1	2	75	—	
17	57.6	10.0	0.4	7.0	SE	1	10	91	2 0	
18	56.8	10.2	4.0	6.8	NE	0	8	69	10.8	
19	62.1	11.4	1.2	6.7	W	0	0	72	—	
20	56.2	13.4	3.0	8.7	SE	1	4	74	—	
21	55.1	10.7	7.5	8.6	W	1	8	80	—	
22	55.2	14.0	2.5	9.5	S	1	2	75	—	
23	47.6	11.5	10.0	8.8	N	0	10	73	3.6	
24	56 0	11.0	0.8	6.3	S	1	1	77	0.4	
25	56.0	12.5	4.5	8.9	SE	1	1	88	—	
26	59.5	13.5	6.1	10.3	S	0	10	83	—	nebbioso
27	57.8	14.0	6.0	11.0	S	1	10	79	—	
28	49.9	15.0	12.0	13.3	S	3	8	66	—	

[1]) osservazioni fatte alle ore 8 antimeridiane

Listino dei prezzi dei principali prodotti agrari verificatisi in provincia dal 1° al 15 Marzo

Località	Vino rosso	Vino bianco	Olio	Fieno	Frumento	Frumentone	Bovini	Vitelli	Agnelli	Ovini	Suini da allevamento	Pollame adulto	Latte	Uova	Legna da fuoco	OSSERVAZIONI
prezzo in lire	ettolitro		litro	quintale			chg. peso vivo		per capo				litro	al 100	q.le	
Montona	105	105	8.30	15	125 [1]	90	3.20-3.70	5	40	100	120	10	0.70	25	6 [2]	[1] prezzo ufficiale di cessione dall' ammasso ai molini; [2] a domicilio
Pedena	100	110	8.15	15	»	100	—	5.50	30-50	—	100-120	10	0.80	30	—	
Dignano	90	100	8	18-20	»	100	3.60	5	30-40	90-100	90-120	7-8	0.80	35	7	
Pinguente	95	100	8.60	10	»	95	3.10	4.70	40	85	125 [1]	9-12	0.70	35	5	[1] da macello L. 6.20 al chg. peso morto
Grisignana	100	110	8.20	15 [1]	»	92	3.50-4	5	50-60	50	120-130	9-10	0.75	30	6	[1] di prato naturale; di erba medica L. 25
Visinada	80-100	90-110	9	15-18	»	90	3-4.20	5.50	60	160	150 [1]	12 [2]	0.80	30	6	[1] da macello L. 5 al chg. peso morto; [2] pollastri L. 12 al paio
Portole	95	90	—	12	»	—	3.30	4-4.50	35	—	100	10	0.70	40	7	

Dott. E. Benedini, Direttore responsabile **Dott. U. Stacchiotti**, Redattore-capo